4da53101.fm5 Page 26 Thursday, April 4, 2002 6:16 PM

Brugsanvisning

Generelle råd
Installation
Eltilslutning
Tilbehør til ovnen
Rengøring af ovnen og dens tilbehør
Fejlfindingsoversigt
Service

Generelle råd

Før apparaterne tages i brug

- Brugsvejledningen skal læses nøje og den skal gemmes, så den er nem at få fat i, til fremtidig brug.
- Fjern beskyttelsespap og -filmen af plastik.
- Tilbehøret tages ud af ovnen og ovnen varmes op til 200°C i cirka en time, så lugten af beskyttelsesfedt og isoleringsmaterialer forsvinder. Hold et vindue åbent under denne procedure.
  Ventilatoren fortsætter måske i den tid, der er nødvendig, for at sikre, at delene og de tilstødende køkkenelementer er tilstrækkeligt kølet af, efter at der er slukket for apparatet.

Miljøbeskyttelse

1. **Emballage**
- Emballagematerialet kan genbruges 100%, og det er mærket med genbrugssymbolet.

2. **Husholdningsapparater**
- Apparaterne er bygget af genbrugsmaterialer.
  Hvis du beslutter at kassere apparatet bedes du følge de lokale regler for bortskaffelse af affald. Når apparatet kasseres skal strømforsyningskablet klippes af, så apparatet ikke kan sluttes til strømforsyningsnettet.

CE-overensstemmelseserklæring:

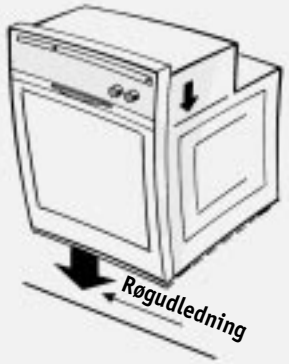
- Disse apparater er designet, så de kan komme i kontakt med madvarer, og de er konstrueret i overensstemmelse med direktiv 89/109/EØF.
- Apparaterne er designet til udelukkende at blive anvendt som husholdningsapparater til madlavning. Enhver anden anvendelse af apparaterne (f.eks. til opvarmning af et rum) anses for forkert anvendelse, og det kan muligvis være farligt.
- Apparaterne er designet, fremstillet og solgt i overensstemmelse med:
  - sikkerhedskravene i "lavspændingsdirektivet" 73/23/EØF;
  - beskyttelseskravene i EMC-direktivet 89/336/EØF;
  - samt kravene i direktiv 93/68/EØF.

Generelle råd

- Stå eller sid aldrig på den åbne ovnlåge Hæng aldrig noget tungt på håndtaget på den åbne ovnlåge.
- Brug grillhandsker når bageplader og tilbehør tages ud af den varme ovn.
- **Beklæd ikke bunden af ovnen med stanniol.**
- Anbring ikke brændbart materiale i ovnen - der er risiko for brand, hvis ovnen tændes ved et uheld.

Forholdsregler og generelle råd

- Før der udføres nogen form for vedligeholdelse, skal stikket tages ud af stikkontakten.
- Børn skal holdes væk fra ovnen, når den er i brug, samt når den kun har været slukket i kort tid.
- Ovnen må kun repareres eller justeres af en kvalificeret servicetekniker.
- Sørg for, at ledningerne på andre apparater, der befinder sig i nærheden af ovnen, ikke berører varme dele eller kommer i klemme i ovnlågen.
- Der fordamper vand fra maden under tilberedningen. Det påbydes at denne damp og anden røg udluftes fra ovnens hulrum af alle ovne. Af sikkerhedsgrunde og æstetiske grunde har vi bestemt, at den optimale løsning er, at anbringe en åbning nederst i ovndøren. Som følge deraf kan der til tider komme damp ud derfra (se billede).
- Dette er noormalt, og den nederste liste kan rengøres, efter at lågen er taget af som beskrevet i "Rengøring af ovn og tilbehør".
- Der må ikke hænges tunge ting på den åbne låge, da det kan beskadige hulrummet og hængsler. Maksimale vægt: 7 kg.



Installation

Tekniske informationer til installatøren

Ovn

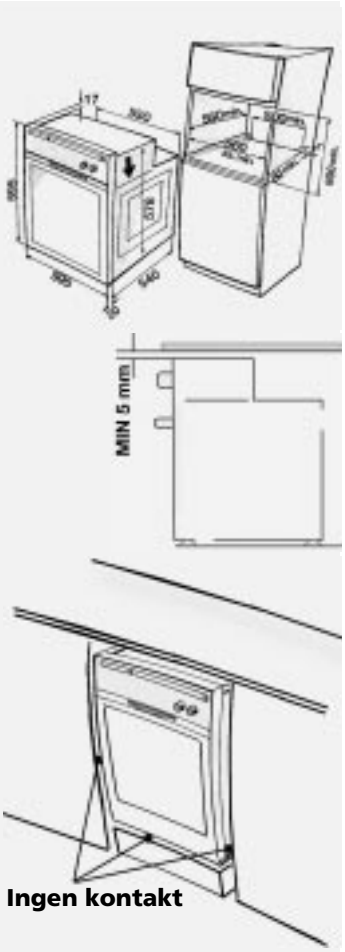
- Efter at ovnen er taget ud af emballagen, og før den tilsluttes, skal den sættes på underlaget af polystyrenskum, for at beskytte den.
- Ovnen må ikke løftes i håndtaget
- Den skal løftes i siderne som vist på figuren (se pil).
- Kontrollér at ovnen ikke er blevet beskadiget under transporten.
- Ovnens og køkkenelementets mål er vist på figuren modsat.
- De køkkenelementer, der kommer i kontakt med ovnen, skal være varmebestandige (80°C).
- Hvis plastlaminater eller cement ikke er tilstrækkelig varmebestandige, kan det medføre, at overfladen slår sig, at der dannes blærer eller den løsner sig.
- Installér ovnen i kabinettet ved at løfte den i siderne. Der skal udvises forsigtighed, så elledningen ikke kommer i klemme.
- Installér ovenen i kabinettet ved at løfte den i siderne. Der skal udvises forsigtighed så elledningen ikke kommer i klemme.

Installation

- For at opnå korrekt udluftning skal angivelserne for udluftningshullerne, der er vist på figuren, følges (mindst 500 x 80 mm)
- Fastgør ovnen til køkkenelementet med skruer **(B)** som vist.
- Ovnen er også konstrueret, så den kan monteres under et bordkomfur.

BEMÆRK: For at opnå korrekt udluftning anbefales det, at der er en udluftningsåbning på mindst 500x80mm eller tilsvarende i nederst i kabinettet.

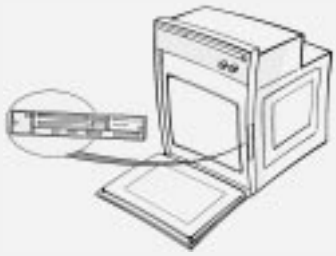
Det er nødvendigt med en 5 mm større åbning mellem ovnen og dens øverste kant og bordkomfurets nederste kant: denne åbning må ikke dækkes til med lister eller kabinettets tværstykker. Under installation af ovnen skal der udvises forsigtighed for at sikre, at siderne ikke rører kabinettets forreste kanter eller tilstødende skuffer og døre (se billede).



Ingen kontakt

Eltilslutning

- **Advarsel: Tilslut ikke strømforsyningen, før ovnen er færdigtilsluttet.**
- **Sørg for at ovnen installeres og sluttes til elektricitetsforsyningen af en kvalificeret elinstallatør i overensstemmelse med producentens anvisninger samt gældende lokal lovgivning.**
- **Installatøren har ansvaret for at ovnen tilsluttes korrekt, og at de gældende sikkerhedsregler overholdes.**
- **Ovnen skal sluttes til elektricitetsforsyningen ved hjælp af en polafbryder med mindst 3 mm kontaktafstand.**
- **Det er lovbestemt, at ovnen skal jordforbindes.**
- **Brug ikke multistikadaptere eller forlængerledninger.**
- **Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.**
- **Sørg for at den spænding, der er vist på mærkepladen, er den samme som elforsyningsspænding en i hjemmet. Mærkepladen sidder på forkanten af ovnens hulrum (kan ses når ovnlågen er åben).**



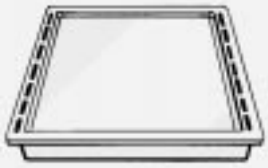
Tilbehør til ovnen

Det medfølgende tilbehør afhænger af hvilken model, det er (se det Produktblad, der leveres separat)

Drypbakke

Drypbakken er konstrueret til opsamling af fedt og maddele, når den er anbragt under risten; Den kan desuden anvendes som bradepande til tilberedning af kød, kylling og fisk, med eller uden grøntsager.

Hæld lidt vand i drypbakken så fedtstænk og røg undgås.



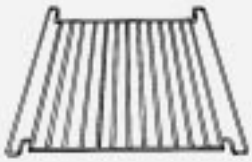
Bageplade

Til bagning af småkager, marengs og pizzaer.

Rist

Risten kan anvendes til at grille mad eller som en understøttelse for bageplader, kagedåser og andre tilberedningscontainere.

Den kan anbringes på to forskellige måder (eller) og på enhver af ovnens ribber.



Katalytiske paneler

De katalytiske paneler har en mikroporøs belægning, der absorberer fedtstænk. Efter tilberedning af særlig fedtholdig mad anbefales en automatisk rengøringscyklus.

1. Ovnen rengøres ved at opvarme den til 200°C, når den er tom, og lade den stå tændt i cirka en time.
2. Ved afslutningen af rengøringscyklen, når ovnen er kølet af, bruges en fugtig svamp til at fjerne madrester.

Brug ikke detergenter eller rensemidler - da der er risiko for, at den katalytiske emaljebelægning kan blive beskadiget.

Grillspid

Anvend grillspiddet som vist i det relevante kapitel i det produktkort, der leveres separat.

Grydesæt

Sættet består af en rist, en drypbakke og en eller to tænger.
Dette tilbehør skal sættes på risten og bruges sammen med grillfunktionen.

Ovnfunktioner

Medfølgende tilbehør afhænger af hvilken model, det er (se det Produktblad, der leveres separat)

OVER-/UNDERVARME-FUNKTION

Denne funktion kan anvendes til at tilberede mad på samme ribbe.

Temperaturen kan reguleres med denne funktion; temperaturen kan indstilles inden for et område på **50° C** til **250°C**.

Standardindstillingen er **200°C**.

- Forvarm ovnen indtil den ønskede temperatur er nået og sæt maden ind i ovnen, når alle indikatorer på skalaen **°C**__ lyser.
- Når denne funktion anvendes, er det tilrådeligt at sætte maden midt i ovnen.

GRILL-FUNKTIONEN

- Denne funktion er ideel til at grille små stykker kød (bøf, pølser) og til at riste brød.
- Funktionen har fem indstillingstrin **1, 2, 3, 4, 5**, der svarer til et øget varmeniveau på varmelegemet øverst.
- Standardindstillingen er **3**.
- Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.
- Forvarm ovnen i 3/5 minutter.
- For at undgå at det sprøjter med fedtstof og røg, når der steges kød, kan der kommes lidt vand i drypbakken.
- Vend maden efter halvdelen af grilltiden.
- Når denne funktion vælges aktiveres spiddet (hvis et sådant følger med) også.

"MLTF"-FUNKTION (Varmebevarelse)

Denne funktion holder en af to temperaturer (enten **35°C** eller **60°C**) inde i ovnen.

- En temperaturindstilling på **35°C** er speciel nyttig til hævning af brød- og pizzadej.
- Standardindstillingen er **35°C**.
- Det tilrådes at anvende det første hyldehøjde for denne funktion.
- Brug temperaturindstillingen på **60°C** til at holde maden varm, efter den er tilberedt.

VARM-LUFT-FUNKTIONEN

Denne funktion er speciel nyttig til at lave forskellige slags retter samtidigt i forskellige højder (for eksempel: fisk, grøntsager, pasta).

Med denne funktion kan temperaturen reguleres; temperaturen kan indstilles inden for området mellem **50°C** og **250°**.

Standardindstillingen er **160°C**.

- Vælg om muligt retter, der kræver samme temperatur.
- Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
- Hvis retterne i ovnen kræver forskellige tilberedningstider, fjernes færdige retter, medens de øvrige får lov til at blive i ovnen, til de er færdige.

BAGE-FUNKTIONEN (Over-/undervarme + varmluft)

Denne funktion er nyttig til tilberedning på to højder og til bagning af kager. Med denne funktion kan temperaturen reguleres; temperaturen kan indstilles inden for området mellem **50°C** og **250°C**.

Standardindstillingen er **175°C**.

- Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
- Byt om på retterne inde i ovnen under tilberedningen.
- Hvis retterne i ovnen kræver forskellige tilberedningstider, fjernes færdige retter, medens de øvrige får lov til at blive i ovnen, til de er færdige.

TURBOGRILL-FUNKTIONEN (Grill + varmluft)

Denne funktion er ideel til tilberedning af store stykker kød (dvs. roastbeef, stege).

Denne funktion har fem indstillingstrin **1, 2, 3, 4, 5** der hver svarer til et øget varmeniveau på varmelegemet øverst.
Standardindstillingen er **3**.

- Hold ovnlågen lukket under tilberedningen.
- Sæt kødet på risten og drypbakken i første hyldehøjde. Hæld lidt vand i drypbakken, så fedtstænk og røg undgås.
- Kødet vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.

Ovnfunktioner

TURBOVARMLUFTS-FUNKTIONEN

Denne funktion er nyttig, når der tilberedes mad på to ribber; temperaturen kan indstilles inden for området mellem **50°C** og **250°C**.

Standardindstillingen er **160°C**.

Funktionen er ideel til:

- Store plumkager
- Timbaler
- Fyldte grøntsager
- Fjerkræ (der vejer over 3 kg)

Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

PROGRAM-FUNKTIONENEN

Denne funktion er nyttig til bagning af pizzaer, brød og focaccia. Denne funktion indeholder **3** tilberedningsprogrammer **(P1, P2, P3)** med en forindstillet starttemperatur, der kan justeres af brugeren.

De maksimale temperaturer, der kan justeres af brugeren, er: **240°C** for **P1, 200°C** for **P2** og **190°C** for P3 for at opnå ensartede resultater.

Hvert program svarer til en opskrift for tilberedningen af den ønskede ret.

Program **P1** muliggør hurtig forvarmning med en starttemperatur på **300°C** og en temperatur på **240°C**.

For at forbedre energibesparelse og undgå spild af elektricit skal ovnen ikke forvarmes, hvis den allerede er varm, og temperaturen indstilles automatisk på **(240°C)**.

For programmerne **P2** og **P3** er starttemperaturen altid **220°C**.

BOOSTER-FUNKTIONEN

Denne funktion muliggør hurtig forvarmning af ovnen.

Med denne funktion kan temperaturen reguleres; temperaturen kan indstilles inden for området mellem **50°C** og **250°C**.

Standardindstillingen er **200°C**. Når temperaturen i ovnen stiger, lyser indikatorerne **-----°C** efter rækkefølge.

Når den valgte temperatur er nået, udsendes et hørbart signal, og ovnen skifter automatisk til over-/ undervarme- funktionen.

Denne funktion er ideel til tilberedelse af kød, fisk og fjerkræ.

Rengøring af ovnen og dens tilbehør

- Efter tilberedningen er færdig afkøles ovnen, hvorefter den rengøres så ophobning af fastbrændte madrester undgås.
- Anvend et specielt ovnrensemiddel til at fjerne fastbrændte madrester. Følg producentens anvisninger.
- Ovnens yderside rengøres med en svamp og varmt vand
- **Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.**
- Brug en flydende detergent til at rengøre ruden i ovnlågen.
- Vask tilbehøret i opvaskemaskinen eller vasken med et ovnrengøringsmiddel.
- Efter ovnen har været anvendt gennem længere tid, og når der er tilberedt mad i forskellige højder (specielt mad med højt vandindhold såsom pizzaer, fyldte grøntsager, osv.) kan der dannes kondens på indersiden af ovnlågen og dørtætningen.
  Når ovnen er kølet af, tørres evt. kondensvand af med en klud eller svamp.

Yderligere informationer for husholdningsapparater med aluminiumsforside:

Materialet har en modtagelig overflade. For at undgå ridser, må der kun bruges en blød svamp og flydende rengøringsmidler til rengøring af forsiden af apparatet.

Tag ovnlågen af (til rengøring)

1. Luk ovnlågen op.
2. Hængsellåsene trykkes **(A)** fremad.
3. Løft låsene, til de kobler til, og tag lågen af.
4. **Advarsel: Sørg for at holderen til hængsellåsene ikke løsnes, når oven rengøres.**
5. Sæt ovnlågen på igen ved at følge ovenstående trin i modsat rækkefølge.

Sænkning af grillelementet for at rengøre ovnloftet (afhængig af hvilken model det er)

- Ovnen må ikke rengøres før den er kølet af.

1. Ovnloftet rengøres ved at trække grillelementet ud og sænke det så langt ned, som det kan komme.
2. Rengør ovnloftet og før grillelementet tilbage til dets oprindelige position.

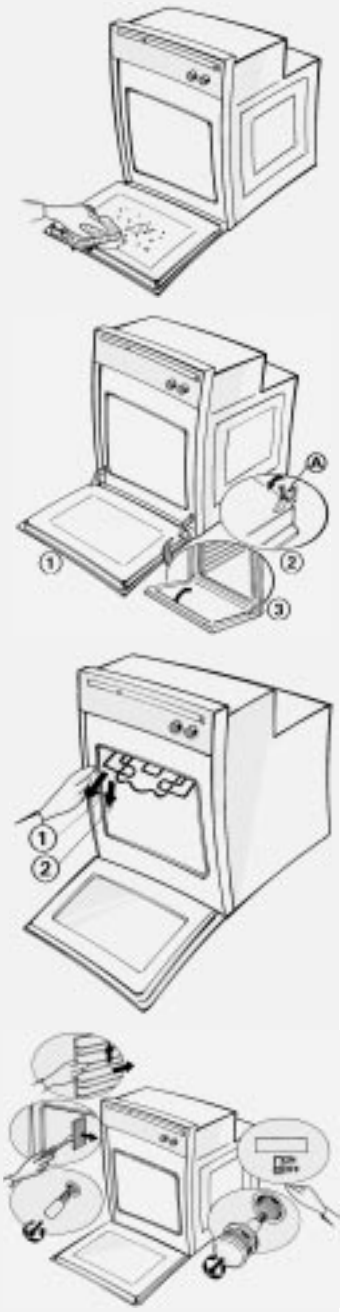
Udskiftning af ovnpæren

1. Træk stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af.
3. Udskift pæren (se OBS)
4. Sæt lampeglasset på igen.
5. Sæt stikket i stikkontakten.

Udskiftning af pæren i siden (afhængig af hvilken model)

1. Træk stikket ud af stikkontakten.
2. Tag den venstre siderist ud.
3. Brug en skruetrækker til at skubbe lampeglasset af.
4. Udskift pæren (se OBS).
5. Sæt lampeglasset på igen og tryk det imod ovnvæggen indtil det klikker på plads.
6. Sæt sideristen på plads igen.
7. Tilslut strømmen igen.

OBS Anvend kun 25 W 230 V pærer, type E-14, T300°C, der kan fås ved henvendelse til serviceafdelingen.



Fejlfindingsoversigt

Ovnen fungerer ikke

- Sluk for ovnen og tænd derefter for den igen for at se, om problemet stadig er der.
- Kontrollér at der stadig er strømforsyning.
- Kontrollér, at vælgerknappen for ovnen ikke står på **"0"**.
- Viser det elektroniske display meddelelsen **"STOP"**, skal der trykkes på knap 2 for at nulstille ovnen, hvorefter uret stilles (se det PROGRAMMERINGS-BESKRIVELSESBLAD, der leveres separat).
- Hvis det elektroniske display viser meddelelsen **"Fxx"**, skal serviceafdelingen kontaktes med angivelse af den viste fejlkode.

Service

Inden serviceafdelingen kontaktes:

1. Prøv at løse problemet selv (se "Fejlfindingsoversigt").
2. Sluk og tænd derefter apparatet for at se, om fejlen gentager sig.

Hvis, efter at have udført ovenstående kontrol, fejlen stadig opstår, kontaktes serviceafdelingen.

Angiv venligst:

- problemets beskaffenhed,
- nøjagtig type og model,
- servicenummeret
- (tallet, der står efter ordet Service på mærkepladen), sidder under bordkomfuret, på produktbeskrivelsesbladet eller på den højre kant af ovnhulummet (kan ses når ovnlågen er åben). Servicenummeret står ligeledes på garantibeviset,
- fulde adresse (med postnummer) og telefonnummer.

Hvis ovnen skal repareres bedes De kontakte **en autoriseret SERVICEAFDELING** som angivet i garantien.

Hvis der undtagelsesvist skal foretages en funktion eller reparation af en **ikke autoriseret tekniker**, skal De altid bede om en attestering for det udførte arbejde og insistere på, at der bruges **originale reservedele**.

Overholdes disse anvisninger ikke, kan det gå ud over produktets sikkerhed og kvalitet.

SERVICE 0000 000 00000